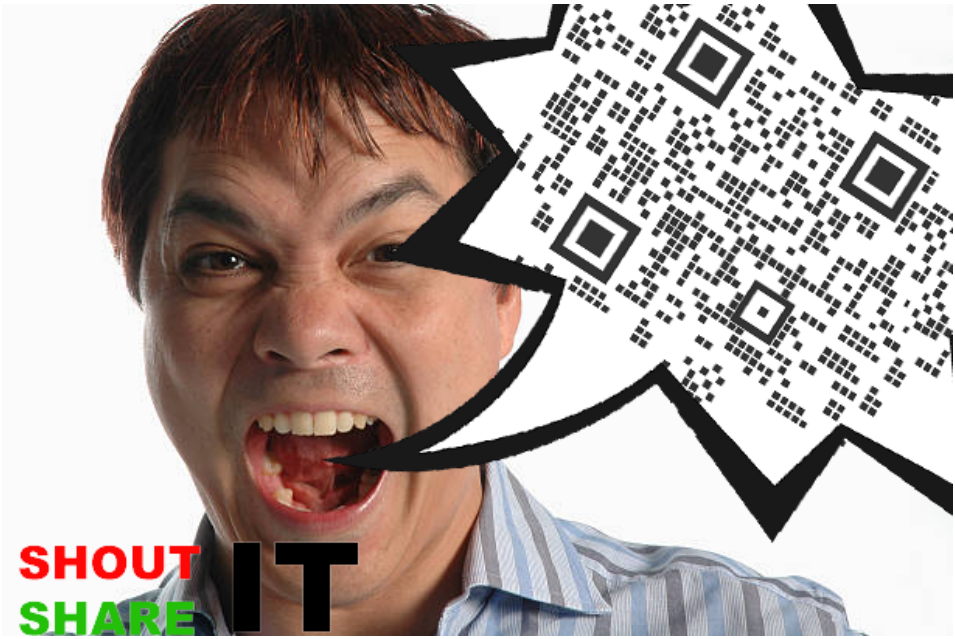
ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

лучшие рецепты

закрытая пицца


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Для любого из нас вполне естественно желание вкусно поесть, не затрачивая при этом много усилий на приготовление блюд. Рецепты, представленные в нашей книге, полностью отвечают принципу еще вкуснее и проще. Лучшие закрытые пиццы, приготовленные с помощью этой книги, не оставят равнодушными никого!

- С. П. Кашин
  -
  - Пицца с говяжьим фаршем
  - Пицца с фаршем
  - Пицца с колбасой и ветчиной
  - Пицца с сосисками
  - Пицца с ветчиной, сыром и овощами
  - Пицца с беконом, ветчиной и грибами
  - Пицца с сыровяленой ветчиной
  - Пицца ветчинная
  - Пицца «Гоа»
  - Пицца с ветчиной и моцареллой
  - Пицца с пепперони
  - Пицца с томатным соусом и базиликом
  - Пицца с итальянскими травами
  - Пицца с курицей и сыром
  - Пицца с курицей и ананасом
  - Пицца с куриными грудками и болгарским перцем
  - Пицца с куриными грудками, кабачком и соусом
  - Пицца с курицей и картофелем
  - Пицца с соусом «Цезарь»
  - Пицца с шампиньонами
  - Пицца с грибами и цукини
  - Пицца с кабачками и моцареллой
  - Пицца с кабачковым пюре
  - Пицца с брокколи
  - Пицца с ананасами
  - Пицца с тыквой
  - Пицца с чесночным маслом
  - Пицца с цукини и кедровыми орешками
  - Пицца со шпинатом
  - Пицца с арахисом
  - Пицца с сырным ассорти
  - Пицца с адыгейским сыром

- ○ Пицца «Три сыра»
- ○ Пицца с рикоттой
- ○ Пицца «Таити»
- ○ Пицца с рыбой и грибами
- ○ Пицца с копченой рыбой
- ○ Пицца с креветками
- ○ Пицца с семгой
- ○ Пицца с лососем
- ○ Пицца с тунцом
- ○ Пицца «Марокканская»
- ○ Пицца «Кальзоне»
- ○ Пицца с помидорами
- ○ Пицца с капустой и огурцами
- ○ Пицца с зеленым горошком
- ○ Пицца с помидорами и зеленью
- ○ Пицца со свеклой и маринованной сливой
- ○ Пицца со спаржей
- ○ Пицца с цветной капустой
- ○ Пицца с кукурузой
- ○ Пицца «По-императорски»
- ○ Пицца «Мимоза»
- ○ Пицца «Мелодия моря»
- ○ Пицца «№ 1»
- ○ Пицца «Быстрая»
- ○ Пицца «Луизиана»

С. П. Кашин
Лучшие рецепты. Закрытая пицца

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

© Электронная версия книги подготовлена компанией ЛитРес (www.litres.ru)

Пицца с говяжьим фаршем

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 15 г дрожжей (сухих), 4 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 100 мл молока, вода.

*Для начинки:*300 г говяжьего фарша 160 г моцареллы, сыра (любого, твердых сортов), 3 помидора, 1 луковица (крупная), 1 яйцо, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте молоко и воду, растворите дрожжи и сахар. Оставьте на 10 минут. Вмешайте муку, добавьте масло, соль, замесите тесто.

Сформируйте тесто в форме шара, оставьте на 20 минут. Раскатайте в тонкий пласт, выложите на предварительно смазанный противень.

Нарежьте полукольцами лук, припустите в растительном масле. Добавьте фарш, посолите, поперчите, обжаривайте 20 минут. Остудите.

Обдайте помидоры кипятком, снимите кожицу, измельчите, добавьте к фаршу. Визуально разделите тесто на две половины. На одну выложите начинку. Сверху выложите нарезанную кусками моцареллу и тертый сыр, прикройте сверху второй половиной теста, защипните края, смажьте яйцом. Выпекайте 20 минут при температуре 130 ˚С.

Пицца с фаршем

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 1 яйцо, 150 мл молока, 1 столовая ложка дрожжей, 1 столовая ложка растительного масла, 1/2чайной ложки сахара, соль.

*Для начинки:*400 г мясного фарша, 2 морковки, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 желток, 1 пучок зелени (любой), 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Молоко подогрейте до комнатной температуры, разведите в нем дрожжи и сахар, оставьте настояться на 10–15 минут. Яйцо отдельно взбейте с маслом, добавьте в молоко. Затем постепенно всыпьте муку, замесите тесто. Оставьте его на 40 минут.

Овощи вымойте и очистите. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на терке, чеснок пропустите через чеснокодавилку. Зелень мелко нарежьте. На среднем огне в сковороде с маслом обжаривайте лук, морковь и чеснок 1–2 минуты. Затем в них добавьте фарш, обжаривайте еще 10–15 минут.

Раскатайте тесто в тонкий пласт. Смажьте противень оставшимся маслом.

На противень положите тесто. Тесто смажьте майонезом. На одну половину теста выложите начинку и зелень, закройте второй половиной теста, защипните края, чтобы начинка не вываливалась. Смажьте тесто с внешней стороны желтком. Поставьте противень в духовку на 15–20 минут при температуре 180 °С.

Пицца с колбасой и ветчиной

Ингредиенты

Для теста:

450 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, 200 мл воды.

*Для начинки:*100 г колбасы (любой), 100 г ветчины, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 3 луковицы, 2 морковки, 1 яйцо, 4 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки кетчупа.

Способ приготовления

Смешайте все ингредиенты для теста, вымесите тесто. Оставьте подойти на 30–40 минут.

Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте мелко, морковь натрите на терке.

Обжарьте лук и морковь до золотистого цвета в сковороде на среднем огне. Колбасу и ветчину нарежьте небольшими кубиками.

Сыр натрите на терке.

Раскатайте тесто в тонкий пласт. Смажьте противень оставшимся маслом.

На противень положите тесто. Тесто смажьте кетчупом. На одну половину теста выложите лук с морковью, колбасу, сыр, ветчину. Закройте начинку второй половиной теста, защипните края, чтобы начинка не вываливалась.

Смажьте тесто с внешней стороны яйцом. Поставьте противень в духовку на 30–40 минут при температуре 180 °С.

Пицца с сосисками

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 15 г дрожжей, 15 г сахара, 230 мл молока.

*Для начинки:*130 г сосисок, 130 г сыра (любого, твердых сортов), 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 огурца, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки горчицы, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Смешайте сахар, дрожжи и теплое молоко. Вмешайте муку, замесите тесто. Сформируйте в шар, оставьте на 30 минут.

Измельчите сосиски, сварите яйца. Сыр и огурцы натрите на терке, добавьте мелко нарезанные яйца, майонез, горчицу, перемешайте, посолите.

Раскатайте тесто, уложите на противень, смазанный маслом.

На половину теста выложите начинку. Накройте другой половиной, защипните края. Смажьте маслом, поставьте в предварительно нагретый до температуры 190 °С духовой шкаф на 20 минут.

Пицца с ветчиной, сыром и овощами

Ингредиенты

*Для теста:*400 г муки, 1 столовая ложка растительного масла, 2 чайные ложки дрожжей (сухих), 150 мл воды, соль.

*Для начинки:*100 г ветчины, 100 г сыра моцарелла, 100 г сыра рикотта, 2 морковки, 2 помидора, 2 болгарских перца, 1 луковица, 1 желток, 3 столовые ложки томатного сока, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте все ингредиенты для теста, вымесите тесто, оставьте подняться на 3 часа.

Овощи вымойте и очистите. Лук и помидоры мелко нарежьте, морковь нарежьте кольцами, перец соломкой, сыр натрите на терке. Ветчину нарежьте кубиками.

Тесто разделите на две части. Раскатайте одну часть теста в тонкий пласт. Смажьте противень маслом. На противень положите тесто. Тесто смажьте томатным соком.

На одну половину теста выложите половину начинки – лук, морковь, помидоры, перец, сыр, ветчину, посолите и поперчите.

Закройте начинку второй половиной теста, защипните края, чтобы начинка не вываливалась. Смажьте тесто с внешней стороны яйцом. То же самое сделайте со второй частью теста. Поставьте противень с двумя закрытыми пиццами в духовку, предварительно нагрев ее до температуры 210 °С, на 20 минут.

Пицца с беконом, ветчиной и грибами

Ингредиенты

*Для теста:*400 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, 200 мл воды.

*Для начинки:*100 г бекона (жареного), 100 г ветчины, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 100 г грибов (любых, консервированных), 1 яйцо, 3 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Смешайте все ингредиенты для теста, вымесите тесто, оставьте подняться на 30 минут.

Бекон, ветчину, сыр нарежьте небольшими кусочками.

Тесто разделите на две части. Раскатайте одну часть теста в тонкий пласт. Смажьте противень маслом. На противень положите тесто. Тесто смажьте кетчупом.

На одну половину теста выложите половину начинки – бекон, ветчину, сыр, грибы. Закройте начинку второй половиной теста, защипните края, чтобы начинка не вываливалась.

Смажьте тесто с внешней стороны яйцом. То же самое сделайте со второй частью теста. Поставьте противень с двумя закрытыми пиццами в духовку, предварительно прогрев ее до температуры 210 °С, на 20 минут.

Пицца с сыровяленой ветчиной

Ингредиенты

Для теста:

200 г муки, 20 г дрожжей (свежих), 200 л молока, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки:

150 г 10 %-ного творога, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 60 г ветчины (сыровяленой), 2 яйца, 1 желток, 4 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте сахар и дрожжи, растворите в теплом молоке. Добавьте сахар, вмешайте муку, посолите. Замесите тесто и оставьте его на 20 минут.

Разомните творог вилкой, натрите на терке сыр, ветчину нарежьте соломкой. Смешайте творог, сыр и ветчину, посолите, поперчите. Добавьте яйца, тщательно перемешайте, влейте растительное масло. Раскатайте тесто, выложите на противень, разделите визуально на две половины. На одну выложите начинку, накройте второй половиной, защипните края, смажьте маслом и желтком. Поставьте выпекаться в предварительно нагретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Пицца ветчинная

Ингредиенты

Для теста:

120 г муки, 6 г дрожжей (сухих), 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка оливкового масла, 200 мл воды.

Для начинки:

130 г ветчины, 80 г сыра (любого), 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки оливкового масла.

Способ приготовления

Дрожжи смешайте с сахаром, растворите в воде, оставьте на 10 минут. Вмешайте муку, оливковое масло, яйцо, посолите, оставьте на 20 минут в сухом теплом месте.

Нарежьте соломкой ветчину, натрите на терке сыр, измельчите петрушку, перемешайте все в глубокой миске, добавьте томатную пасту.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, выложите на противень, предварительно смазанный маслом.

На половину теста тонким слоем выложите начинку, накройте начинку другой половиной, защипните края.

Поставьте выпекаться на 40 минут в предварительно нагретую до 150 °С духовку.

Пицца «Гоа»

Ингредиенты

Для теста:

200 г муки, 20 г дрожжей (сухих), 1 яйцо, 200 мл молока, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки соли, вода.

Для начинки:

300 г салями, 130 г моцареллы, 120 г томатной пасты, 2 луковицы, 2 столовые ложки базилика, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка сахара, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

В глубокую миску выложите мед. Нагрейте немного воды, влейте в мед.

Всыпьте дрожжи, перемешайте. Добавьте, помешивая, муку, масло.

Замесите тесто, сформируйте в шар, смажьте оливковым маслом, оставьте в теплом сухом месте на 20 минут.

Нарежьте кольцами лук, кружочками колбасу. Для соуса смешайте на сковороде оливковое масло, томатную пасту, соль, перец и базилик, сахар. На медленном огне поварите 4 минуты. Разрежьте моцареллу на крупные куски.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, уложите на предварительно смазанный маслом противень. Выложите на половину теста лук, колбасу, смажьте соусом, посыпьте сыром.

Второй половиной теста накройте начинку, защипните края.

Поставьте в предварительно нагретую духовку на 30 минут, выпекайте при температуре 180 ˚С.

Пицца с ветчиной и моцареллой

Ингредиенты Для теста:

300 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 10 г сахара, 120 мл молока, соль.

*Для начинки:*120 г ветчины, 6 помидоров черри, 3 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 1 луковица, 3 столовые ложки оливкового масла, 3 столовые ложки белого вина, вода, соль.

Способ приготовления

Растворите сахар и дрожжи в теплом молоке. Добавьте муку, соль, замесите тесто. Поставьте на 10 минут в сухое теплое место.

Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы. Измельчите ветчину, моцареллу, помидоры, чеснок и зелень петрушки в блендере. Для соуса отдельно в блендере взбейте вино, нарезанный лук и масло.

Разделите тесто пополам, раскатайте одну часть. Равномерно распределите соус по поверхности теста, выложите начинку.

Раскатайте оставшееся тесто, накройте им начинку, защипните края. Смажьте маслом пиццу. Поставьте в предварительно нагретый до 170 ˚С духовой шкаф на 20 минут.

Пицца с пепперони

Ингредиенты

*Для теста:*220 г муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки прессованных дрожжей, 2 чайные ложки соли, 2 чайные ложки сахара, 180 мл молока.

Для начинки:

180 г пепперони, 80 г сыра (любого, твердых сортов), 3 помидора, 3 столовые ложки оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи и сахар растворите в теплом молоке. Оставьте на 10 минут. Муку и соль смешайте, всыпьте в дрожжи, замесите тесто. Оставьте на 20 минут.

Помидоры нарежьте кубиками, смешайте с солью и оливковым маслом, оставьте на 15 минут. Мелко нарежьте пепперони, натрите сыр на терке. Смешайте пепперони и сыр с помидорами.

Раскатайте тесто, уложите на противень, предварительно смазанный маслом. На одну половину выложите начинку, другой половиной накройте начинку, защипните края. Поставьте выпекаться в предварительно нагретую духовку на 30 минут при температуре 130 °C.

Пицца с томатным соусом и базиликом

Ингредиенты

*Для теста:*350 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки сахара, 200 мл молока.

*Для начинки:*160 г ветчины (сырокопченой), 130 г моцареллы, 130 г пармезана, 100 г оливок (без косточек), 1 яйцо, 1 луковица, 30 мл оливкового масла, 2 столовые ложки тертого пармезана, 1 чайная ложка соли, орегано.

*Для соуса:*4 помидора (очищенных), 2 зубчика чеснока, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 1 морковка, 2 чайные ложки оливкового масла, 2 чайные ложки соли, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки орегано (сушеного), вода.

Способ приготовления

Измельчите помидоры, лук. Натрите на мелкой терке морковь, обжарьте все на оливковом масле на среднем огне.

Добавьте чеснок, сахар, орегано, лавровый лист, немного воды. Посолите, тушите на среднем огне 20 минут.

Выньте лавровый лист. Готовый соус остудите. Замесите тесто: дрожжи смешайте с сахаром, разведите в молоке.

Вмешайте муку, сметану. Тщательно вымесите тесто, сформируйте шар, оставьте на 20 минут. Натрите на крупной терке пармезан. Ветчину нарежьте соломкой, нарежьте кусками моцареллу, оливки разрежьте пополам, лук очистите, нарежьте полукольцами. Смешайте моцареллу, ветчину, оливки, лук, яйцо, соль и орегано.

Раскатайте тесто, выложите на предварительно смазанный маслом противень.

Зрительно разделите на две части, выложите на одну часть начинку, посыпьте пармезаном, прикройте второй частью теста, защипните края, смажьте маслом.

Поставьте на 30 минут выпекаться в предварительно нагретую до 180 °C духовку.

Пицца с итальянскими травами

Ингредиенты

*Для теста:*400 г муки, 200 мл молока, 2 чайные ложки дрожжей (сухих), 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка оливкового масла, соль.

*Для начинки:*5 помидоров (очищенных), 130 г салями, 130 г ветчины, 130 г сыра (любого, твердых сортов), 1 болгарский перец, итальянские травы.

Способ приготовления

Приготовьте опару: смешайте дрожжи и сахар, залейте теплым молоком. Оставьте на 10 минут. Вмешайте муку, масло, посолите.

Замесите тесто, оставьте на 20 минут. Измельчите помидоры, салями, ветчину, сыр. Болгарский перец очистите, нарежьте кольцами.

Раскатайте тесто, выложите на смазанный маслом противень, на половину теста выложите салями, помидоры, ветчину, болгарский перец, сыр. Посолите, поперчите, закройте второй частью теста, защипните края, смажьте маслом, поставьте на 20 минут выпекаться в предварительно разогретую до 180 °C духовку.

Пицца с курицей и сыром

Ингредиенты

Для теста:

170 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 5 столовых ложек молока (теплого), 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки сахара, вода, соль.

*Для начинки:*130 г куриного филе, 130 г сыра (любого, твердых сортов), 2 перца чили, 2 луковицы, 1 кабачок, 1 чайная ложка орегано.

Способ приготовления

Растворите дрожжи в молоке, поставьте в теплое сухое место на 15 минут. Добавьте муку, сахар, молоко, соль и воду. Замесите тесто, поставьте на 20 минут в теплое сухое место. Измельчите куриное филе, сыр, перец чили, лук. Кабачок очистите, нарежьте кубиками. Потушите на сливочном масле курицу, через 10 минут добавьте кабачок, перец, лук.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите начинку, раскатайте вторую часть теста, накройте основу с начинкой.

Поставьте в предварительно нагретую духовку, выпекайте при температуре 140 ˚С 30 минут.

Пицца с курицей и ананасом

Ингредиенты

*Для теста:*500 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 10 г сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, 200 мл воды, соль.

*Для начинки:*300 г куриного филе, 200 г ананасов (консервированных), 200 г сыра (любого), 3 яйца, 2 помидора, 40 г майонеза, 40 г кетчупа.

Способ приготовления

Для теста подогрейте воду, растворите в ней дрожжи и сахар.

Вмешайте муку, посолите, добавьте яйца. Замесите тесто, сформируйте из него шар, оставьте в сухом теплом месте на 20 минут. Разделите тесто на две части.

Одну из них раскатайте в тонкий пласт, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом.

Смажьте тесто кетчупом и майонезом. Для начинки отварите куриное филе, измельчите грибы и ананасы, сыр натрите на мелкой терке.

Выложите начинку на тесто равномерным слоем. Раскатайте вторую часть теста. Положите на основу с начинкой, защипните края теста. Смажьте яйцом, поставьте в духовой шкаф на 20 минут, выпекайте при температуре 180 °С.

Пицца с куриными грудками и болгарским перцем

Ингредиенты

*Для теста:*130 г муки, 130 г сахара, 12 г дрожжей (сухих), 200 мл молока, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

*Для начинки:*300 г куриных грудок, 3 помидора, 2 болгарских перца, 2 луковицы, 1 яйцо, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Разведите в теплом молоке дрожжи и сахар. Мешайте до полного растворения. Оставьте на 10 минут, для того чтобы дрожжи подошли. Затем вмешайте муку, замесите тесто. Сформируйте в виде шара, оставьте на 20 минут. Для начинки измельчите куриные грудки, лук. Очистите и нарежьте кольцами болгарский перец. Обдайте кипятком помидоры, снимите кожицу.

Раскатайте тесто небольшим прямоугольником, визуально разделите его пополам и на одну половину выложите начинку: первым слоем измельченные куриные грудки, затем помидоры, лук, болгарский перец, посолите, поперчите. Накройте начинку второй частью теста, защипните края, смажьте яйцом. Выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Нагрейте духовой шкаф до температуры 170 ˚С, выпекайте пиццу 30 минут.

Пицца с куриными грудками, кабачком и соусом

Ингредиенты

Для теста:

400 г муки, 150 мл молока, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка дрожжей, 1 щепотка соли.

*Для начинки:*300 г куриных грудок, 150 г грибов (любых, консервированных), 150 г сыра (любого, тертого), 2 морковки, 1 кабачок, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка орегано, черный молотый перец, куркума, вода, соль.

*Для соуса:*100 мл томатного сока, 1 кубик для бульона, 1 чайная ложка сахара, 0,25 чайной ложки молотого чили, соль.

Способ приготовления

Разведите в подогретом молоке дрожжи и сахар. Оставьте на несколько минут. Постепенно добавьте остальные ингредиенты, замесите тесто. Оставьте его подойти на 30 минут.

Грудки нарежьте небольшими кусочками, смешайте с орегано, куркумой, солью, перцем. Овощи вымойте и очистите, натрите на терке. Обжарьте на сковороде на растительном масле овощи с грудками до золотистой корочки. Добавьте немного воды, потушите 10–15 минут.

Смешайте все ингредиенты для соуса до однородной массы, добавьте к мясу и овощам.

Разделите тесто на две части – большую и немного поменьше.

Раскатайте обе части в тонкий слой. Большую часть положите на предварительно смазанный маслом противень.

На тесто выложите начинку, оставляя свободные края около 4 см, равномерно распределите сыр по начинке. Меньшую часть теста положите на начинку, защипните края, в центре сделайте небольшое отверстие.

Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 220 °С, на 25–30 минут.

Пицца с курицей и картофелем

Ингредиенты

*Для теста:*230 г муки, 120 г маргарина, 12 г дрожжей (сухих), 2 яйца, 200 мл кефира, оливковое масло, вода, соль.

*Для начинки:*300 г куриного филе, 8 картофелин, 2 луковицы.

Способ приготовления

Маргарин растопите на водяной бане. Смешайте маргарин, дрожжи, яйца и кефир. Посолите, вмешайте муку, замесите тесто.

Сформируйте из теста шар, смажьте оливковым маслом, оставьте на 20 минут. Очистите, нарежьте кольцами лук, соломкой филе курицы. Картофель очистите и нарежьте крупно.

Нагрейте духовку до 180 ˚С, смажьте противень маслом, уложите тесто. На одну половину выложите лук, мясо, картофель. Накройте другой половиной начинку, защипните края, смажьте маслом. Поставьте выпекаться на 30 минут.

Пицца с соусом «Цезарь»

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 20 г дрожжей (сухих), 200 мл молока, соль.

*Для начинки:*130 г куриного филе, 10 г сливочного масла, 4 помидора, 3 зубчика чеснока, 2 желтка, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка горчицы.

Способ приготовления

В теплом молоке растворите дрожжи, добавьте соль, вмешайте муку, замесите тесто. Оставьте на 20 минут в теплом сухом месте.

Для соуса смешайте горчицу, желтки, чеснок и лимонный сок.

Взбейте миксером, добавьте масло. Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на смазанный маслом противень.

На половину теста выложите соус, начинку, закройте другой половиной начинку, защипните края, смажьте маслом. Поставьте выпекаться при температуре 180 °С на 30 минут в предварительно нагретую духовку.

Пицца с шампиньонами

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 10 г дрожжей, 10 г сахара, 3 столовые ложки оливкового масла, 200 мл воды, соль.

*Для начинки:*120 г сыра моцарелла,120 г шампиньонов, 120 г бекона, 30 г оливок, 20 г томатной пасты.

Способ приготовления

Смешайте дрожжи с сахаром, разведите в воде. Добавьте муку, масло. Посолите, замесите некрутое тесто. Разделите на две равные части. Раскатайте одну часть. Выложите на противень, предварительно смазанный маслом, нанесите на всю поверхность теста томатную пасту ровным слоем.

Нарежьте небольшими кусочками шампиньоны, сыр, бекон. Выложите на тесто слоями грибы, мясо, оливки и последним слоем сыр.

Раскатайте вторую порцию теста, накройте основу с начинкой, защипните края.

Поставьте выпекаться в предварительно нагретую духовку, выпекайте при температуре 180 ˚С 40 минут.

Пицца с грибами и цукини

Ингредиенты

*Для теста:*130 г муки, 4 яйца, 6 столовых ложек молока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара, вода, соль.

*Для начинки:*200 г куриного филе, 100 г шампиньонов, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 2 болгарских перца, 2 луковицы, 1 цукини, 1 чайная ложка орегано, сливочное масло.

*Для соуса:*2 помидора (крупных, измельченных в пюре), 1 чайная ложка сахара, 200 мл воды, соль.

Способ приготовления

Смешайте муку, яйца, сахар, теплое молоко, посолите. Замесите некрутое тесто. Поставьте в сухое теплое место на 25 минут. Разделите тесто на две части. Раскатайте одну часть теста в тонкий пласт, выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Измельчите курицу, грибы, натрите сыр на мелкой терке. Обжарьте курицу и грибы на сливочном масле. Добавьте к курице пюре из помидоров, орегано. Добавьте немного воды, тушите на медленном огне. Очистите перец, нарежьте кольцами.

Добавьте к курице, потушите. Выложите на тесто начинку. Раскатайте вторую часть теста, накройте основу с начинкой, защипните края. Поставьте в предварительно нагретую духовку, выпекайте при температуре 180 ˚С 35 минут.

Пицца с кабачками и моцареллой

Ингредиенты

*Для теста:*340 г пшеничной муки, 10 г дрожжей (сухих), 80 мл оливкового масла, 2 чайные ложки морской соли.

*Для начинки:*300 г помидоров, 300 г кабачков, 120 г сыра моцарелла, 20 г каперсов, 20 г базилика, 1 головка лука, 2 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Смешайте соль, муку, дрожжи. Получившуюся массу выложите горкой, сделайте углубление посередине. Смешайте воду и оливковое масло. Влейте в мучную смесь. Тщательно перемешайте. Замесите тесто. Поставьте на 30 минут в теплое место, дайте подойти. Приготовьте начинку. Разогрейте на сковороде оливковое масло. Мелко нарежьте лук и чеснок, слегка обжарьте. Обдайте кипятком помидоры, снимите кожицу. Очистите кабачок. Нарежьте крупными кусками помидоры, кабачок. Добавьте к луку и чесноку. На слабом огне тушите 30 минут.

Добавьте каперсы, измельченный базилик, посолите, поперчите. Выключите огонь, перемешайте.

Разделите тесто на две равные части. Одну раскатайте в тонкий пласт, выложите на противень, смазанный маслом.

Смажьте тесто маслом. Выложите овощную начинку на тесто, нарежьте крупными кусками сыр, выложите сверху.

Раскатайте вторую часть теста, накройте основу с начинкой, защипните края, проткните вилкой посередине, поставьте в духовку на 30 минут, готовьте при температуре 120 ˚С.

Пицца с кабачковым пюре

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 100 мл молока, 2 яйца, 2 столовые ложки дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2чайной ложки сахара, соль.

*Для начинки:*300 г кабачкового пюре, 2 морковки, 1 луковица, 1 желток, 1 пучок зелени (любой), 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Смешайте сахар, дрожжи, растворите в небольшом количестве молока. Взбейте яйца с маслом, добавьте оставшееся молоко. Вмешайте муку, замесите тесто. Оставьте его на 30 минут.

Вымойте и очистите овощи. Измельчите лук, морковь, чеснок, зелень. Обжаривайте на сливочном масле морковь, лук, чеснок 2–3 минуты. Добавьте кабачковое пюре. Обжаривайте еще в течение 20 минут. Раскатайте тесто тонким пластом, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. На одну половину теста выложите начинку, Согните тесто пополам, второй половиной накройте начинку. Защипните края. Смажьте тесто желтком с внешней стороны. Выпекайте в предварительно нагретой до 180 °С духовке 20 минут.

Пицца с брокколи

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 15 г дрожжей (сухих), 15 г сахара, 200 мл молока, сливочное масло.

*Для начинки:*1 кочан брокколи, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 помидора, 30 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Растворите сахар и дрожжи в теплом молоке, вмешайте муку, замесите тесто. Раскатайте в тонкий пласт готовое тесто, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Для начинки в течение 3 минуты отварите брокколи в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг. Очистите и нарежьте полукольцами лук, помидоры.

Обжаривайте на растительном масле лук, брокколи и помидоры до тех пор, пока лук не приобретет золотистый цвет, посолите, поперчите. Тесто визуально разделите на две части, выложите на одну половину начинку, накройте второй частью, защипните края, смажьте яйцом. Поставьте в предварительно нагретую до 180 ˚С духовку, выпекайте 20 минут.

Пицца с ананасами

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 4 г дрожжей (сухих), 2 чайные ложки соли, 2 чайные ложки сахара, 200 мл молока, 10 мл оливкового масла.

*Для начинки:*350 г куриной грудки (копченой), 350 г ананасов (консервированных), 100 г моцареллы, 100 г пармезана, 5 помидоров (очищенных), 1 болгарский перец, 1 столовая ложка оливкового масла.

Способ приготовления

Дрожжи смешайте с сахаром, растворите в молоке. Вмешайте муку, посолите, добавьте оливковое масло.

Измельчите в блендере помидоры, чеснок. Смешайте с солью, сахаром и оливковым маслом. Курицу, болгарский перец, ананасы нарежьте кубиками. Возьмите глубокую миску, смешайте помидоры, чеснок, ананасы, перец и курицу.

Моцареллу поломайте крупными кусками. Пармезан натрите на мелкой терке. Разделите тесто на две части. Одну порцию раскатайте, выложите на противень, смазанный маслом.

Выложите на тесто начинку, раскатайте вторую часть теста, накройте часть с начинкой, защипните края, чтобы начинка не вытекала. Смажьте маслом, поставьте в предварительно нагретую духовку на 15 минут при температуре 190 ˚С.

Пицца с тыквой

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 12 г дрожжей, 12 г сахара, 200 мл молока, 3 столовые ложки оливкового масла, соль.

*Для начинки:*140 г салями, 140 г тыквы (очищенной), 140 г сыра (любого, твердых сортов), 140 г плавленого сыра, 4 яйца.

Способ приготовления

Смешайте дрожжи и сахар, растворите в теплом молоке. Посолите, добавьте масло, вмешайте муку. Замесите тесто, оставьте на 20 минут в сухом теплом месте.

Для начинки салями, твердый сыр и тыкву нарежьте кубиками, перемешайте. Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Нанесите плавленый сыр тонким слоем на всю поверхность теста. Выложите начинку на половину теста. Второй половинкой накройте начинку, защипните края. Смажьте пиццу сливочным маслом. Поставьте в предварительно нагретый духовой шкаф на 20 минут. Выпекайте при температуре 180 °С.

Пицца с чесночным маслом

Ингредиенты

*Для теста:*230 г муки, 1 белок, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки дрожжей (сухих), 160 мл молока, соль.

*Для начинки:*200 г шампиньонов, 200 г курицы (копченой), 200 г сыра (любого, твердых сортов), 5 помидоров.

*Для чесночного масла:*220 мл оливкового масла, 5 зубчиков чеснока, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Теплое молоко, сахар, дрожжи смешайте. Оставьте на 10 минут. Вмешайте муку, масло, посолите, замесите тесто. Оставьте минут на 30.

Для начинки нашинкуйте грибы, соломкой нарежьте филе, помидоры нарежьте кружками, сыр натрите на терке. Тесто раскатайте в тонкий пласт, уложите на предварительно смазанный растительным маслом противень.

На одну половину теста выложите начинку, другой накройте начинку, защипните края, смажьте маслом. Проткните получившуюся пиццу по центру вилкой, поставьте в предварительно нагретую до 180 ˚С на 30 минут.

Пицца с цукини и кедровыми орешками

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 25 г дрожжей (сухих), 25 г сахара, 6 картофелин, 200 мл молока, 1 чайная ложка соли.

*Для начинки:*130 г кедровых орешков (очищенных), 1 луковица (средних размеров), 1 цукини, 130 мл оливкового масла, 2 чайные ложки базилика, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Картофель отварите, выложите в глубокую миску. Разомните, всыпьте муку, тщательно перемешайте. Добавьте соль.

Дрожжи смешайте с сахаром и растворите в теплом молоке, добавьте в тесто. Поставьте его на 20 минут в сухое холодное место.

Лук очистите и нарежьте кольцами, цукини кубиками. В чашу блендера выложите базилик, орешки. Измельчите, влейте оливковое масло, посолите. Готовую смесь переложите в глубокую посуду.

Противень смажьте маслом. Раскатайте тесто, уложите на противень. Смажьте половиной соуса из орешков всю поверхность теста. Выложите на половину теста тонким равномерным слоем лук, затем цукини, смажьте остатками соуса. Второй половиной теста накройте начинку, защипните края. Поставьте выпекаться в предварительно нагретую духовку на 20 минут при температуре 180 ˚С.

Пицца со шпинатом

Ингредиенты

*Для теста:*400 г муки, 200 г 10 %-ного творога, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, 200 мл воды.

*Для начинки:*300 г шпината, 1 луковица, 1 чайная ложка мускатного ореха, 1 чайная ложка оливкового масла, 200 мл воды, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте творог с яйцами, разрыхлителем, солью. Смешайте с мукой. Вымесите до однородной консистенции. Разделите на две порции. Раскатайте одну порцию, выложите на противень, предварительно смазанный маслом.

Измельчите шпинат, припустите его на оливковом масле, добавьте воду.

Спассеруйте измельченный лук, добавьте шпинат, сыр, поломанный крупными кусками, приправьте мускатным орехом, посолите, поперчите.

Выложите начинку на тесто. Раскатайте вторую часть теста, накройте основу с начинкой, защипните края, смажьте пиццу маслом, поставьте выпекаться на 30 минут в предварительно нагретый до 130 °С духовой шкаф.

Пицца с арахисом

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 4 яйца, 2 столовые ложки 25 %-ной сметаны, 2 столовые ложки сахара, 130 мл молока.

*Для начинки:*230 г арахиса, 230 г сыра (любого, твердых сортов), 4 помидора, 1 луковица, 1 чайная ложка орегано (сушеного), 1 чайная ложка растительное масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Разбейте яйца в муку, добавьте сметану, сахар, молоко, посолите. Замесите тесто, поставьте в теплое сухое место.

Натрите сыр на мелкой терке, помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы, измельчите. Лук очистите, нарежьте кольцами, смешайте с помидорами, посолите, поперчите, обжаривайте на медленном огне на масле в течение 20 минут.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте противень маслом. Уложите тесто на противень, смажьте маслом всю поверхность теста, на одну половину выложите тонким слоем половину сыра, арахис, помидоры и лук, сверху посыпьте все остальным сыром. Закройте второй половиной теста начинку, защипните края, смажьте маслом. Поставьте в нагретый до температуры 180 ˚С духовой шкаф на 30 минут.

Пицца с сырным ассорти

Ингредиенты

*Для теста:*400 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, 200 мл воды.

*Для начинки:*100 г моцареллы, 100 г рикотты, 50 г пармезана, 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 яйцо (сырое), 3 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Смешайте все ингредиенты для теста, вымесите тесто, оставьте подняться на 30 минут.

Моцареллу нарежьте небольшими кубиками. Вареные яйца мелко нарежьте, рикотту разомните вилкой, пармезан натрите на терке. Смешайте все и немного посолите.

Тесто разделите на две части. Раскатайте одну часть теста в тонкий пласт. Смажьте противень маслом. На противень положите тесто. Тесто смажьте кетчупом. На одну половину теста выложите половину начинки.

Закройте начинку второй половиной теста, защипните края, чтобы начинка не вываливалась. Смажьте тесто с внешней стороны сырым яйцом. То же самое сделайте со второй частью теста. Поставьте противень с двумя закрытыми пиццами в духовку, предварительно прогрев ее до температуры 230 °С, на 20 минут.

Пицца с адыгейским сыром

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 15 г дрожжей (сухих), 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки растительного масла, 2 чайные ложки соли, вода.

*Для начинки:*250 г адыгейского сыра, 200 г куриной грудки, 100 г шампиньонов, 100 г свиного фарша, 30 г маслин, 30 г томатной пасты, растительное масло, сливочное масло, сахар, соль.

Способ приготовления

В небольшом количестве теплой воды растворите дрожжи и сахар. Добавьте масло, вмешайте муку, замесите тесто, поставьте в теплое место.

Измельчите грибы, поджарьте до полуготовности. Добавьте фарш, обжаривайте в течение 15 минут. Для соуса измельчите помидоры, обжарьте на сливочном масле, добавьте немного сахара, соли и томатную пасту. Добавьте небольшое количество воды, тушите 20 минут.

Разделите тесто на две части. Одну часть раскатайте, положите на смазанный маслом противень. Выложите на нее равномерным слоем соус, начинку, раскатайте вторую часть теста, положите поверх начинки, защипните края теста. Нарежьте крупными кусками сыр. Выложите сверху. Поставьте в предварительно нагретый до температуры 170 °С духовой шкаф на 20 минут.

Пицца «Три сыра»

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 20 г дрожжей (сухих), 20 г сахара, 200 мл молока, соль.

*Для начинки:*120 г ветчины, 70 г моцареллы, 50 г брынзы, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 2 помидора, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка базилика, 1 чайная ложка орегано, 1 чайная ложка томатной пасты, соль.

Способ приготовления

Соль, сахар и дрожжи растворите в теплом молоке, вмешайте муку. Замесите тесто, сформируйте в шар, поставьте в сухое теплое место.

Для начинки ветчину нарежьте соломкой, измельчите моцареллу, брынзу. Нарежьте помидоры кружками, предварительно очистив их от кожицы. Соедините помидоры, сыр и ветчину. Орегано и базилик перетрите в ступке, добавьте к начинке.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на противень, предварительно смазанный маслом. Выложите начинку тонким слоем на половину теста. Накройте второй половиной теста начинку, защипните края. Смажьте пиццу маслом. Поставьте в духовой шкаф, нагретый до температуры 180 ˚С, на 30 минут.

Пицца с рикоттой

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 15 г сахара, 10 г дрожжей, 130 мл молока, растительное масло, соль.

Для начинки:

200 г рикотты, 130 г моцареллы, 100 г пармезана, 100 г ветчины, 1 яйцо, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи и сахар смешайте, растворите в теплом молоке. Вмешайте муку, посолите, замесите тесто.

Разделите яйцо на белок и желток. Соедините измельченные рикотту, моцареллу и пармезан. Нарежьте кубиками ветчину и добавьте ее к сырам. Добавьте желток, посолите, поперчите. Все тщательно перемешайте.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, уложите на смазанный маслом противень. Выложите начинку на половину теста, другой половиной накройте начинку, защипните края. Смажьте пиццу белком, поставьте в духовку, предварительно нагретую до 180 °С, на 30 минут.

Пицца «Таити»

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 10 г сахара, 200 мл молока, соль.

*Для начинки:*400 г шампиньонов, 230 г ветчины, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 20 г орегано, 20 г розмарина, 10 г сливочного масла, 10 помидоров черри (очищенных), 3 луковицы, 40 мл оливкового масла, соль.

Способ приготовления

Залейте теплым молоком сахар, дрожжи, поставьте в теплое место на 10 минут. Вмешайте муку, посолите, замесите тесто. Сформируйте тесто в шар, смажьте оливковым маслом, оставьте на 20 минут.

Нарежьте шампиньоны, ветчину. Истолките в ступке орегано, розмарин. Лук очистите, нарежьте кольцами. Обжарьте на среднем огне лук, грибы. Посолите, добавьте ветчину. Обжаривайте в течение 12 минут. Остудите.

Раскатайте тесто, уложите на противень, смазанный сливочным маслом. Выложите на половину теста начинку, натрите сыр, накройте второй половиной, защипните края. Смажьте пиццу маслом.

Поставьте на 20 минут в духовой шкаф, предварительно нагретый до температуры 130 ˚С.

Пицца с рыбой и грибами

Ингредиенты

*Для теста:*280 г муки, 60 г топленого масла, 20 г сахара, 130 мл молока, 3 яйца, соль.

*Для начинки:*200 г филе карпа, 120 г шампиньонов, 30 г майонеза, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 40 мл сухого вина, 2 столовые ложки лимонного сока, 4 г красного молотого перца, 130 мл воды, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Смешайте дрожжи, сахар, молоко. Тщательно перемешайте, поставьте в сухое теплое место на 10 минут. Всыпьте муку, соль. Добавьте предварительно растопленное масло, яйца, сахар. Тесто тщательно вымесите, поставьте в теплое место на 1 час.

Нарежьте ломтиками рыбу, сбрызните соком. Посолите, поперчите. Поместите в глубокую чашу, поставьте отдельно.

Нарежьте очищенный лук полукольцами, обжарьте на масле. Измельчите грибы, добавьте их к луку, обжаривайте еще 20 минут. Посолите, добавьте вино, рубленую зелень. Тушите до тех пор, пока вино не испарится.

Приготовьте соус. Измельчите чеснок до состояния кашицы. Добавьте воду, майонез, красный перец.

Разделите тесто пополам, раскатайте обе части. Смажьте маслом противень.

Положите на противень один пласт теста, смажьте соусом всю поверхность теста, равномерными тонкими слоями выложите рыбу, лук, грибы, зелень. Накройте сверху вторым пластом, защипните края. Смажьте маслом пиццу, поставьте в духовой шкаф, нагретый до температуры 150 ˚С, на 40 минут.

Пицца с копченой рыбой

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 20 г дрожжей (сухих), 120 мл молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки соли.

*Для начинки:*200 г угря (копченого), 100 г сыра (любого, твердых сортов), 2 помидора, 2 луковицы, 2 болгарских перца, 2 яблока, черный молотый перец, соль.

В теплом молоке растворите дрожжи. Добавьте яйца, сахар, соль, вмешайте муку. Замесите тесто.

Измельчите рыбу, очищенные яблоки, лук и болгарский перец.

Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, измельчите, добавьте к рыбной начинке.

Разделите визуально тесто на две примерно равные части, на одну половину выложите начинку, натрите сверху сыр.

Накройте второй половиной теста, защипните края, смажьте пиццу сливочным маслом. Поставьте выпекаться в предварительно нагретую до 180 ˚С духовку на 20 минут.

Пицца с креветками

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 140 мл молока, 15 г дрожжей (сухих), 15 г сахара, сливочное масло, вода, соль.

*Для начинки:*140 г ветчины, 120 г креветок (очищенных, вареных), 120 г шампиньонов, 120 г сыра (любого, твердых сортов), 10 г сливочного масла, 1 огурец, 1 яйцо.

Способ приготовления

Растворите дрожжи и сахар в тепло молоке, оставьте на 10 минут. Вмешайте муку, раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом.

Для начинки натрите на крупной терке сыр, мелко нарежьте ветчину, грибы. Огурец нарежьте кубиками.

Визуально разделите тесто на две части. Выложите на одну половину ветчину, креветки, огурцы, грибы, сыр.

Накройте второй половиной, защипните края, смажьте яйцом, отправьте в духовой шкаф, предварительно нагретый до температуры 180 °С, выпекайте 20 минут.

Пицца с семгой

Ингредиенты

*Для теста:*180 г муки, 40 г сахара, 30 г сливочного масла, 5 г дрожжей (сухих), 200 мл молока.

*Для начинки:*200 г сыра моцарелла,180 г семги (копченой, тонко нарезанной), 1 луковица, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки орегано (сушеного), молотый черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи смешайте с сахаром, влейте теплое молоко. Вмешайте муку, замесите гладкое эластичное тесто. Смажьте оливковым маслом, отложите в сторону. Нарежьте лук полукольцами, обжарьте. Поломайте моцареллу крупными кусками, смешайте с семгой, луком и орегано. Посолите, поперчите. Раскатайте тесто в тонкий пласт, уложите на смазанный маслом противень. На одну половину выложите начинку, другой половиной теста накройте начинку. Защипните края. Поставьте в духовку, выпекайте при температуре 190 °С 20 минут.

Пицца с лососем

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 130 мл молока, 4 яйца, 2 столовые ложки 25 %-ной сметаны, 2 столовые ложки сахара, соль.

*Для начинки:*230 г филе лосося, 230 г сыра (любого, твердых сортов), 3 помидора, 2 луковицы, 2 чайные ложки орегано (сушеного), растительное масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Разбейте яйца в муку, добавьте сметану, сахар, теплое молоко, посолите. Замесите тесто.

Натрите сыр на терке, помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы, измельчите. Лук очистите, нарежьте кольцами, смешайте с помидорами, посолите, обжаривайте на масле на медленном огне в течение 20 минут. Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте противень маслом.

Выложите тесто на противень, смажьте маслом всю поверхность теста, на одну половину выложите тонким слоем половину сыра, рыбу, помидоры и лук, сверху посыпьте все остальным сыром. Закройте второй половиной теста начинку, защипните края, смажьте маслом.

Поставьте в духовой шкаф, нагретый до температуры 150 ˚С, на 40 минут.

Пицца с тунцом

Ингредиенты

*Для теста:*300 г пшеничной муки, 4 яйца, 2 столовые ложки 25 %-ной сметаны, 2 столовые ложки сахара, 130 мл молока.

*Для начинки:*200 г тунца (консервированного), 140 г сыра (любого, твердых сортов), 5 помидоров, 2 луковицы, 1 чайная ложка орегано (сушеного), растительное масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Разбейте яйца в муку, добавьте сметану, сахар, теплое молоко, посолите. Замесите тесто, поставьте в теплое сухое место.

Натрите сыр на мелкой терке, помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы, измельчите. Лук очистите, нарежьте кольцами, смешайте с помидорами, посолите, поперчите, обжаривайте на медленном огне на масле в течение 20 минут. Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте противень маслом.

Выложите тесто на противень, смажьте маслом всю поверхность теста, на одну половину уложите тонким слоем половину сыра, тунца, помидоры и лук, сверху посыпьте все сыром. Закройте второй половиной теста начинку, защипните края, смажьте маслом. Поставьте в нагретый до температуры 190 ˚С духовой шкаф на 40 минут.

Пицца «Марокканская»

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 7 г дрожжей (сухих), 10 г сахара, 200 мл молока (теплого), 2 столовые ложки 10 %-ной сметаны, соль.

*Для начинки:*130 г бекона, 120 г сыра (любого, твердых сортов), 110 г ананасов (консервированных), 6 столовых ложек воды (горячей), 4 столовые ложки оливкового масла, 4 столовые ложки томатной пасты, 1 чайная ложка орегано.

Способ приготовления

Для приготовления соуса вам необходимо смешать томатную пасту, воду, соль и орегано. Мешайте до получения консистенции густой сметаны.

Приготовьте тесто, растворив дрожжи и сахар в теплом молоке. Добавьте сметану. Вмешайте муку, замесите тесто, посолите. Раскатайте в тонкий пласт, уложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень.

Приготовьте начинку: бекон измельчите, сыр натрите на мелкой терке, если вы использовали ананас в сиропе, то слейте сироп. Смешайте бекон и ананас. На одну половину теста выложите начинку. Натрите сверху сыр.

Пустой половиной накройте половину с начинкой. Соедините края теста, так, чтобы по форме готовая пицца напоминала чебурек. Смажьте маслом. Выпекайте при температуре 160 °С 30 минут.

Пицца «Кальзоне»

Ингредиенты

*Для теста:*450 г муки, 2 чайные ложки дрожжей (сухих), 4 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки соли, 1 чайная ложка сахара, 250 мл воды.

*Для начинки:*150 г салями, 200 г сыра моцарелла, 150 г сыра рикотта, 100 г сыра горгонзола, 100 г сыра пармезан (тертого), 100 г вяленых помидоров в оливковом масле, 4 желтка, 6 столовых ложек базилика, молотый черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в воде, добавьте оливковое масло, затем сахар и соль.

Всыпьте муку и все тщательно перемешайте до получения однородной массы. Поставьте в слегка нагретую духовку, чтобы тесто поднялось. Затем разделите на четыре равные части и каждую раскатайте.

Салями, сыры нарежьте кубиками. Слейте оливковое масло, в котором находятся вяленые помидоры, соедините помидоры с колбасой и сыром, включая тертый сыр пармезан.

Добавьте к начинке яичные желтки и базилик, приправьте черным перцем и солью, перемешайте.

На раскатанные круги теста выложите начинку, но только на одну половину.

Затем пустой половиной накройте начинку и соедините ее края. По форме готовый «Кальзоне» должен напоминать либо пирожок, либо чебурек. Нагрейте духовку до 220 ˚С.

Противень смажьте маслом и переложите на него заготовки, смажьте их оливковым маслом. Выпекайте 20 минут.

Пицца с помидорами

Ингредиенты

*Для теста:*400 г муки, 120 г сливочного масла(растопленного), 20 г дрожжей, 3 яйца, 200 мл молока, 1 чайная ложка соли.

*Для начинки:*900 г помидоров, 250 г сыра (любого, твердых сортов), 50 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковка, 1 болгарский перец, 1 столовая ложка растительного масла, душица, гвоздика, белый молотый перец, соль.

Способ приготовления

На стол насыпьте муку холмиком, в центре холмика сделайте углубление, разбейте в него яйца, влейте теплое молоко с разведенными в нем дрожжами, добавьте масло и соль.

Замесите тесто, поставьте в теплое место на 3 часа, чтобы оно подошло.

Овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте небольшими кусочками. Лук мелко нарежьте, перец нарежьте полосками, морковь натрите на терке.

Лук и морковь обжарьте в небольшом количестве масла, положите помидоры, посолите, поперчите, тушите до испарения жидкости. Сыр нарежьте небольшими полосками.

Когда тесто поднимется, вымесите его еще раз. Раскатайте в тонкий пласт, положите на смазанный растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку, положите сыр и оставшееся сливочное масло. Закройте второй половиной теста, закрепите края. Поставьте противень в духовку, нагретую до 180 ˚С, на 15–20 минут.

Пицца с капустой и огурцами

Ингредиенты

*Для теста:*250 г муки, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 250 мл молока, 1 щепотка соды, соль.

*Для начинки:*300 г белокочанной капусты, 200 г сыра (любого, твердых сортов), 4 болгарских перца, 2 морковки, 2 луковицы, 2 огурца, 1 $^{1}/_{2}$столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, душица, кардамон, гвоздика, соль.

Способ приготовления

Замесите тесто, поставьте на 10–20 минут в холодильник. Овощи вымойте и очистите. Лук, перец, огурцы мелко нарежьте, морковь и сыр натрите на терке, капусту тонко нашинкуйте. Смешайте все ингредиенты для начинки.

Тесто раскатайте в тонкий слой. Положите на смазанный растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку. Закройте второй половиной теста, закрепите края.

Поставьте противень в духовку, нагретую до 150 °С, на 20–30 минут.

Пицца с зеленым горошком

Ингредиенты

*Для теста:*150–200 г муки, 50 г цедры лайма, 2 яйца, 250 мл молока, 100 мл растительного масла, соль.

*Для начинки:*200 г квашеной капусты, 150 г зеленого горошка (консервированного), 100 г сыра (любого, твердых сортов), 3 картофелины, 1 морковка, 1 болгарский перец, 1 яблоко (кислое), 1 красная луковица, 100 мл растительного масла, белый молотый перец, куркума, тмин, соль.

Способ приготовления

Смешайте яйца, молоко, соль, масло до однородной массы, затем постепенно вмешайте муку, в конце добавьте измельченную цедру лайма. Замесите тесто, поставьте в холодильник на 15–20 минут.

Морковь и картофель вымойте, отварите, очистите. Оставшиеся овощи вымойте и очистите. Морковь, картофель, яблоко, сыр натрите. Лук и перец мелко нарежьте. Смешайте все ингредиенты для начинки.

Тесто раскатайте в тонкий слой. Положите на смазанный растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку. Закройте второй половиной теста, закрепите края. Поставьте противень в духовку, нагретую до 200 °С, на 20 минут.

Пицца с помидорами и зеленью

Ингредиенты

*Для теста:*250 г муки, 150 г сливочного масла, 20 г дрожжей (сухих), 2 яйца, 150 мл воды, соль.

*Для начинки:*4 помидора, 2 луковицы, 1 морковка, 1 пучок укропа, петрушки, базилика и кинзы, 150 г сыра (любого), 50 мл томатного сока, растительное масло, черный молотый перец, душица, кардамон, соль.

Способ приготовления

Муку смешайте с дрожжами, влейте теплую воду, добавьте масло, яйца и соль. Замесите тесто, оставьте его в теплом месте на 30 минут.

Овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте небольшими кусочками. Лук и зелень мелко нарежьте. Морковь и сыр натрите на терке. Смешайте все ингредиенты для начинки.

Тесто раскатайте в тонкий пласт. Положите на смазанный растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку. Закройте второй половиной теста, закрепите края. Поставьте противень в духовку, нагретую до 150 °С, на 20 минут.

Пицца со свеклой и маринованной сливой

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 15 г дрожжей, 250 мл молока, 2 столовые ложки сахара.

*Для начинки:*4 свеклы, 4 яйца, 3 картофелины, 3 зубчика чеснока, 100 г слив (маринованных), 100 г сыра (любого, твердых сортов), 50 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Молоко слегка подогрейте, разведите в нем дрожжи, добавьте сахар, оставьте настояться на 10–15 минут. Добавьте муку, замесите тесто, оставьте настояться в теплом месте.

Свеклу, яйца и картофель вымойте, отварите, очистите, мелко нарежьте. Чеснок очистите, раздавите в чеснокодавилке. Сыр натрите. Сливы мелко нарежьте. Смешайте все ингредиенты для начинки.

Тесто раскатайте в тонкий пласт. Положите на смазанный растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку. Закройте второй половиной теста, закрепите края. Поставьте противень в духовку, нагретую до 150 °С, на 20 минут.

Пицца со спаржей

Ингредиенты

*Для теста:*150 г муки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 50 мл молока, соль.

*Для начинки:*600 г спаржи (отварной), 50 г сыра (любого, твердых сортов), 4 яйца (сваренных вкрутую), растительное масло, тмин, кориандр, гвоздика, соль.

Способ приготовления

Смешайте все ингредиенты, замесите тесто, положите его в холодильник на 30 минут.

Спаржу и яйцо мелко нарежьте. Сыр натрите на терке. Смешайте все ингредиенты для начинки.

Тесто раскатайте в тонкий пласт. Положите на смазанный растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку. Закройте второй половиной теста, закрепите края.

Поставьте противень в духовку, нагретую до 150 °С, на 20 минут.

Пицца с цветной капустой

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, соль.

*Для начинки:*500 г цветной капусты, 30 г ядер грецкого ореха (измельченных), 2 болгарских перца, 2 морковки, 1 пучок зеленого лука, 30 мл лимонного сока, 4 столовые ложки майонеза, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте ингредиенты, замесите тесто, оставьте его в теплом месте. Цветную капусту вымойте, разделите на соцветия, отварите в слегка подсоленной воде. Вымойте и очистите морковь и перец, мелко нарежьте вместе с зеленым луком. Смешайте все ингредиенты для начинки.

Тесто раскатайте в тонкий пласт. Положите на смазанный растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку. Закройте второй половиной теста, закрепите края. Поставьте противень в духовку, нагретую до 150 °С, на 20 минут.

Пицца с кукурузой

Ингредиенты

*Для теста:*100 г пшеничной муки грубого помола, 100 г муки из зеленого зерна грубого помола, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки йогурта (натурального), 50 мл газированной воды, соль.

*Для начинки:*100 г кукурузы (консервированной), 100 г фасоли (консервированной), 100 г тунца, 4 зубчика чеснока, 3 помидора, 2 болгарских перца, 2 луковицы, растительное масло, черный молотый перец, душистый молотый перец, тмин, кориандр, соль.

Способ приготовления

Смешайте ингредиенты, замесите тесто, оставьте в теплом месте на 1 час.

Овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте небольшими кусочками. Лук, чеснок, перец мелко нарежьте. Все смешайте.

Тесто раскатайте в тонкий пласт. Положите на смазанный растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку. Закройте второй половиной теста, закрепите края.

Поставьте противень в духовку, нагретую до 200 °С, на 20–30 минут.

Пицца «По-императорски»

Ингредиенты

*Для теста:*230 г муки, 20 г дрожжей (свежих), 20 г сахара, 1 чайная ложка соли, 130 мл молока.

*Для начинки:*250 г куриного филе, 55 г пармезана, 3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки лимонного сока.

Способ приготовления

Смешайте в глубокой посуде дрожжи и сахар, добавьте теплое молоко. Оставьте на 20 минут. Вмешайте муку и соль. Замесите тесто. Смажьте противень маслом. Раскатайте тесто, выложите его на противень.

Для начинки нарежьте филе курицы соломкой, выложите в глубокую миску, большими кубиками нарежьте сыр, выдавите через пресс чеснок, добавьте оливковое масло и лимонный сок.

Выложите на одну половину теста, закройте другой половиной теста.

Закрепите края так, чтобы по форме закрытая пицца напоминала пирожок.

Поместите в духовку, нагретую до температуры 160 °C, и выпекайте 25 минут.

Пицца «Мимоза»

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 40 г сахара, 30 г дрожжей (свежих), 1 чайная ложка соли, 130 мл воды.

*Для начинки:*250 г сайры (консервированной), 200 г картофеля, 20 г майонеза, 3 яйца, 2 морковки, 1 луковица, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Смешайте дрожжи и сахар, растворите в теплой воде. Добавьте муку и соль, замесите тесто. Сварите яйца, морковь и картофель, очистите их. Лук очистите, нарежьте кольцами.

Отделите желтки от белков. Измельчите белки, рыбу, морковь и картофель.

Раскатайте тесто, уложите на противень, предварительно смазанный маслом. Выложите на одну половину теста толстым слоем рыбу, затем морковь, нанесите тонким слоем майонез, белки, на них положите лук, смажьте майонезом, выложите следующим слоем картофель, смажьте майонезом, посыпьте тертыми желтками.

Закройте начинку другой половиной теста. Скрепите края. Получившаяся пицца должна напоминать по форме пирожок.

Поставьте в духовку на 20 минут и готовьте при температуре 190 ˚С.

Пицца «Мелодия моря»

Ингредиенты

*Для теста:*250 г муки, 40 г сахара, 15 г дрожжей (сухих), 3 яйца, 120 мл молока, 1 чайная ложка соли.

*Для начинки:*300 г кальмаров (очищенных), 5 маслин (крупных, без косточек), 3 болгарских перца, 1 зубчику чеснока, 1 луковица, зелень петрушки.

Способ приготовления

Растворите дрожжи в молоке, добавьте сахар, оставьте на 20 минут. Вмешайте муку, добавьте соль, замесите тесто.

Измельчите кальмаров. Очистите овощи. Перец нарежьте крупными полосками, лук, петрушку и чеснок измельчите. Маслины разрежьте пополам. Добавьте к кальмарам перец, маслины, лук, чеснок и зелень. Заправьте все соком лайма.

Раскатайте тесто, смажьте противень маслом, положите на противень тесто.

Выложите на одну половину теста начинку. Накройте другой половиной, скрепите края.

Выпекайте в духовом шкафу 30 минут при температуре 190 ˚С.

Пицца «№ 1»

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 25 г сахара, 20 г дрожжей (свежих), 1 чайная ложка соли, 100 мл воды.

*Для начинки:*130 г грецких орехов (очищенных), 70 г сыра (любого), 40 г чернослива, 30 г майонеза, 1 куриная грудка (копченая), 3 яйца (сваренных вкрутую), $^1/_2$яблока.

Способ приготовления

Растворите дрожжи в теплой воде. Добавьте сахар муку и соль, замесите тесто. Оставьте на 20 минут. Раскатайте в тонкий пласт. Смажьте сливочным маслом противень, поместите на него тесто. Нагрейте до 180 °С духовку и выпекайте основу 15 минут. Выньте.

Для начинки измельчите грудку, орехи, чернослив, яблоко и яйца. Нарежьте сыр большими кусками, смешайте все ингредиенты в миске. Добавьте майонез, перемешайте.

Выложите на половину теста начинку, накройте другой половиной, закрепите края.

Поставьте выпекаться в духовку на 20 минут при той же температуре.

Пицца «Быстрая»

Ингредиенты

*Для теста:*270 г муки, 30 г дрожжей (свежих), 15 г сахара, 2 чайные ложки соли, 130 мл воды.

*Для начинки:*180 г филе сельди, 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 луковица, 1 пучок листового салата, 3 столовые ложки оливкового масла, $^{1}/_{2}$столовой ложки уксуса, 1 чайная ложка горчицы, $^{1}/_{2}$чайной ложки соли.

Способ приготовления

Растворите дрожжи в теплой воде, добавьте муку, сахар и соль.

Замесите тесто, раскатайте. Смажьте противень маслом, уложите тесто на противень.

Измельчите сельдь, яйца и лук, смешайте в глубокой чашке. Смешайте отдельно уксус, соль, горчицу и масло. Добавьте к начинке.

Нарвите на маленькие кусочки руками салат. Выложите им половину теста. На салат выложите начинку, накройте другой половиной теста. Скрепите края.

Нагрейте духовой шкаф до температуры 180 °C, поместите туда пиццу и выпекайте 40 минут.

Пицца «Луизиана»

Ингредиенты

*Для теста:*230 г муки, 35 г сахара, 20 г дрожжей (сухих), 3 яйца, 120 мл молока, 1 чайная ложка соли.

*Для начинки:*400 г куриной грудки, 300 г ананасов (консервированных), 200 г кукурузы (консервированной), 50 г сыра (любого, твердых сортов), 3 яйца, 1 зубчик чеснока.

Способ приготовления

Измельчите куриную грудку, выдавите чеснок через пресс, смешайте. Добавьте ананасы, кукурузу. Натрите на мелкой терке сыр, добавьте яйца, смешайте. Смешайте сахар, дрожжи, теплое молоко, поставьте в теплое место.

Добавьте соль и муку, замесите тесто. Раскатайте тесто, положите на противень.

Выложите на одну половину теста начинку, полейте яичной смесью, другой половиной прикройте и скрепите края.

Поставьте в духовку на 20 минут при температуре 190 °C.